

Co na obiad: Charczo wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Charczo:

cebula biała	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
wołowina	400 gramów
bulion	400 mililitrów
pomidory w zalewie pomidorowej	1 puszka
papryczka chili	2 sztuki
woda	0,5 litra
ryż	80 gramów
Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat	do smaku
ocet winny czerwony	40 mililitrów
orzechy włoskie prażone	50 gramów

Przyprawa chmeli suneli:

Cząber suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Natka pietruszki suszona Prymat	1/2 łyżeczki
Bazyliia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
Kolendra cała Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
Majeranek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
chili Prymat	1/4 łyżeczki
Szafran nitki Prymat	1 opakowanie

Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat

1/2 łyżeczki

koper włoski - nasiona

1/2 łyżeczki

Dodatki:

orzechy włoskie

listki kolendry

nasiona granatu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku na małym ogniu podsmażamy cebulę, mięso oraz czosnek przez ok. 15 minut.

W tym czasie do moździerza wsypujemy wszystkie przyprawy do przygotowania chmeli suneli i ucieramy na drobny proszek.

Podduszone mięso zalewamy bulionem, dodajemy pomidory z puszki oraz chili i całość dusimy ok 40 minut, sprawdzając przy tym czy danie ma odpowiednią ilość płynów.

Kiedy mięso jest miękkie do charczo dodajemy opłukany ryż oraz sól i gotujemy ok. 10-12 minut.

Gotową zupę doprawiamy przyprawą chmeli suneli, orzechami włoskimi oraz octem.

Charczo wykładamy do miski, dekorujemy orzechami włoskimi, świeżą kolendrą oraz pestkami z granatu.

Smacznego!

Jeśli jesteś wielbicielem dań jednogarnkowych to polecam Ci przepis na [forszmak lubelski](#).